

# Borůvkový crumble



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 8

**2458** kalorií , **144 g** cukrů , **96 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** Baara

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/boruvkovy-crumble>

## Příprava

Crumble je legendární britský dezert, který je ideální především v letním období. Je rychlý a svědčí mu dostatek ovoce. Pokud máte zamražené zásoby z léta, určitě oceníte recept i v zimních dnech. Nejdříve předehřejeme troubu na 180°C a začneme připravovat drobenku. Máslo rozpustíme a smícháme s vločkami, moukou, cukrem, drobenkou a skořicí. Cukr a vanilkový cukr smícháme s ovocem. Tím pak naplníme koláčovou formu do cca 2/3. Oslazené ovoce zasypeme drobenkou a pečeme cca 35 min. Servírujeme ještě teplé.

### Tip k receptu

Ideální podávat se zakysanou smetanou.



## Ingredience

- 100 g másla
- 120 g jemných ovesných vloček
- 100 g hladké mouky
- 130 g třtinového cukru
- 0.5 lžičky skořice
- 350 g borůvek
- 250 g malin
- 200 g červeného rybízu
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 balení vanilkového cukru

## Kategorie

Česká, Léto, Ovoce, Návštěva, Dezert, Moučník